

KIN-NOTIZEN

Frühjahrs-Special

Reduktion von Fett und Zucker in Lebensmitteln

Die Diskussionen um die Einführung des Nutri-Scores bewegen zurzeit die Lebensmittelwelt. Die Entscheidung von Verbrauchern für Lebensmittel mit einem gesünderen Nährwert soll über die farbliche Kennzeichnung erleichtert werden. Ernährungsbedingten Krankheiten, die im Zusammenhang mit Übergewicht stehen, könnte somit entgegengewirkt werden. Einige Lebensmittelhersteller und Handelsunternehmen positionieren sich bereits zum Nutri-Score, aber noch ist der rechtliche Rahmen nicht gegeben und Widersprüche zur Lebensmittelinformations-Verordnung und zu Ernährungsempfehlungen sind auszuräumen, um ihn auf der Verpackung verarbeiteter Lebensmittel zu platzieren. Wie sich Unternehmen im Falle der Einführung, aber auch vor dem Aspekt der Produktion von Lebensmitteln, die generell für eine ausgewogene Ernährung geeignet sind, vorbereiten können, und was es alles bei der Produktentwicklung fett-, zucker- und salzreduzierter Lebensmittel unter technologischen, sensorischen und rechtlichen Gesichtspunkten zu berücksichtigen gibt, hat das KIN zu einem zweitägigen Seminar mit Anwendungspraxis im KIN-Technikum zusammen-



Lebensmittelinstitut KIN e.V.
Wasbeker Straße 324
24537 Neumünster
Tel.: 0 43 21-60 10
Fax: 0 43 21-60 140
www.kin.de
info@kin.de

gefasst. Denn die Reduktion von Zucker, Fett und Salz im Produkt bedeutet häufig auch, auf deren technologische Funktionen wie Verlängerung der Haltbarkeit, Textur, Mundgefühl und Geschmacksgebung zu verzichten. Mit welchen alternativen Inhaltsstoffen und Technologien bei der Rezepturenentwicklung dem begegnet werden kann, so dass bei Einführung eines Kennzeichnenselements wie dem Nutri-Score die Bewertung der enthaltenen Nährstoffe positiver ausfallen könnte, wird ebenfalls Bestandteil des Workshops sein. Das "Frühjahrs-Special: Reduktion von Fett und Zucker in Lebensmitteln - aber wie?" findet am 4. und 5. Mai in Neumünster statt. YS/St.

KIN-Veranstaltungen

- | | |
|----------|--|
| 06.04.20 | Seminar "Betriebsbegehungen und interne Audits in Lebensmittelunternehmen" |
| 20.04.20 | Seminar "Qualitätsmanagementbeauftragte in der Lebensmittelbranche" |
| 13.05.20 | HACCP-Seminar "Sichere und verkehrsfähige Lebensmittel produzieren" (in Osnabrück) |

DIL-NOTIZEN

Management-Seminare

Strategische Kooperation mit Staufen

Eine vom DIL mit der Staufen AG eingegangene Kooperation stellt methodisches Know-how in den Mittelpunkt. Abweichungen, Störungen und Fehler in der Lebensmittelproduktion verursachen nicht nur massive Materialverluste, schlimmstenfalls beeinträchtigen sie auch die Gesundheit der Konsumenten. Neben hohen Kosten steht zudem also immer der gute Ruf und damit manchmal die Existenz eines Unternehmens auf dem Spiel. Empfehlenswert ist, entlang der gesamten Wertschöpfungskette exzellent aufgestellt zu sein.

Allerdings wird auch in der Lebensmittelbranche schon lange um genau die Spezialisten gerungen, die am Ende häufig den Unterschied ausmachen. Mit finanziellen Anreizen allein punkten die Unternehmen bei den begehrten Mitarbeitern aber nicht. Mindestens genauso wichtig ist eine moderne Firmen- und Führungskultur. Im Zuge der Zusammenarbeit bie-



DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
Professor-von-Klitzing-Str. 7
49610 Quakenbrück
Tel.: 0 54 31-183-0
Fax: 0 54 31-183-114
www.dil-ev.de
info@dil-ev.de

tet Staufen am DIL in Quakenbrück 2020 folgende Seminare an: "A3-Report für die Food & Beverage-Industrie – Praktische, schnelle und strukturierte Problemlösung" vom 23. bis 25. Juni, "Shopfloor Management – Wirksame Führung am Ort der Wertschöpfung" am 17. und 18. März sowie am 1. und 2. Dezember, "Hoshin Kanri für die Food & Beverage-Industrie – Strategiefaltung durch eine unternehmensweite Ausrichtung und Steuerung" am 15. und 16. September. St. ■



Zentralfachschule
der Deutschen
Süßwarenwirtschaft

Veranstaltungen

- | | |
|----------------|--|
| 16. – 20.03.20 | Einführungspraktikum "Industrielle Zuckerwarenherstellung" |
| 16. – 17.03.20 | Seminar "Mikrobiologie der Süßwaren" |
| 21. – 22.04.20 | Seminar "Toolbox Fettreif" |
| 28. – 29.04.20 | Kongress "Future of confectionery" |

Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:
Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.
De-Leuw-Straße 3-9, 42653 Solingen
Tel.: 02 12-59 61-0, Fax: 02 12-59 61-61
info@zds-solingen.de, www.zds-solingen.de



Vereinigung Der Backbranche

Veranstaltungen

- | | |
|----------|---|
| 17.03.20 | Besichtigung einer Biogas-Anlage |
| 24.03.20 | Vortrag: Brot als Geschmackserlebnis |
| 21.04.20 | Besichtigung der Bäckerei Görtz in Mannheim |
| 28.04.20 | Vortrag: Zuckerreduzierte Backwaren |
| 05.05.20 | Vortrag von Fleischsommelier Heiko Brath |

Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:
VDB – Vereinigung Der Backbranche e.V.
Schützenberg 10, 32756 Detmold
Tel.: 0 52 31-61 66 42 99, Fax: 0 52 31-2 05 05
info@vdb-ev.net, www.vdb-deutschland.net